

ECONOMIE

Les abattoirs de la région
au cœur des enjeux économiques
et sociétaux p. 12

RÉSONANCES ÉLEVAGE



**Gros plan
sur la filière
bovine p. 4**

du 22 février au 1^{er} mars 2020
Salon International de l'Agriculture
PARIS - PORTES DE VERSAILLES



◀ **La MRE propose des permanences bâtiments sur RDV 06 64 94 43 68**

*A la MRE – 570 avenue de la Libération à Manosque.
A la Chambre 04 à Digne le premier mardi du mois.
A la Chambre 05 à Gap le troisième mardi du mois.*

SOMMAIRE

ÉDITO

- Dominique Gueyette p.3

ÉCONOMIE

- La filière bovine en PACA : quelles perspectives ? p. 4
- Les cas-types ovin viande et caprin fromager fermier, c'est quoi ? cela sert à quoi ? p. 10
- Les abattoirs de la région au cœur des enjeux économiques et sociétaux p. 12

INTERPROFESSION

- De l'élevage à l'abattage, tout savoir sur vos droits et vos devoirs p. 16

TECHNIQUE

- Réussir vos bâtiments d'élevage p. 18
- Installer et entretenir un système de traitement de l'eau par UV p. 28

EXPÉRIMENTATION

- Valoriser le lait écrémé de vache en transformation fromagère p. 32

ÉVÈNEMENT

- Les lycées à la découverte de la production ovine p. 35
- Mondial de tonte de mouton au Dorat p. 39
- Portes ouvertes sur l'exploitation de Vincent Maurel, éleveur de cochon du Mont Ventoux p. 41

TECHNIQUE

- ValCabri : un projet centré sur l'engraissement du chevreau à la ferme p. 43

NOUVEAU SITE
COMPATIBLE
TABLETTE
& MOBILE

DÉSORMAIS, ACCÉDEZ REGARDÉZ
PLUS FACILEMENT ET N'IMPORTE OÙ
À VOS INFORMATIONS

www.mrepaca.fr

DES RÉPONSES
A CHACUN
DE VOS PROBLÈMES
QUESTIONS TECHNIQUES,
COTATIONS,
INFORMATIONS,
PUBLICATIONS,
TEMOIGNAGES...

RÉSONANCES ÉLEVAGE

Bulletin des filières d'élevage
en Provence Alpes Côte d'Azur

ÉDITEUR

Maison Régionale de l'Elevage

Association loi 1901

Avenue de la Libération - 04100 Manosque

Tél.: 04 92 72 56 81 - Fax : 04 92 72 73 13

Email: mre@mre-paca.fr

Site: www.mrepaca.fr

DIRECTEUR DE LA PUBLICATION

Dominique GUEYTTE

ONT PARTICIPÉ À CE NUMÉRO

Marie DROUET – Vincent ENJALBERT

Nathalie ESPIE Estelle FLESCHE

Claire JOUANNAUX

Laurence MUNDLER – Rémi LECONTE

Patrice ROUCOLLE – Coline SABIK

Les opinions exprimées dans les articles et interviews n'engagent
que leurs auteurs et leurs structures d'appartenance.

CRÉDIT PHOTOS

OS ROSE, P. FABRE (MDT), MRE (FX. EMERY)

CONCEPTION - IMPRESSION

SAS MOHICAN

Tél.: 06 52 55 24 28

Email : Contact@sas-mohican.com

Document réalisé avec le concours
financier du Conseil Régional PACA,
du Ministère de l'Agriculture,
de France Agrimer et de l'Europe



FranceAgriMer



VALCABRI : UN PROJET CENTRÉ SUR L'ENGRAISSEMENT DU CHEVREAU À LA FERME

Relancer l'engraissement des chevreaux via des races et des conduites adaptées, pour une meilleure valorisation de la carcasse et de la viande

En France, la production de viande caprine est considérée comme un coproduit du lait de chèvre. De nombreux éleveurs rencontrent des difficultés pour valoriser leurs chevreaux, faute d'organisation du ramassage et de l'abattage. La production est en outre très saisonnière et peu adaptée à la demande des consommateurs. Les attentes techniques, économiques et sociétales sont fortes.

La filière caprine souhaite donc redynamiser l'engraissement des chevreaux à la ferme. A la clé : une amélioration de l'image, de la qualité et de la rentabilité de la production de viande de chevreau.



Le projet CASDAR ValCabri a pour objectif de relancer l'engraissement du chevreau en ferme. Actuellement considéré comme un coproduit du lait de chèvre, l'enjeu pour la filière est de réenchanter sa production. Le projet s'inscrit ainsi pleinement dans le plan de filière élaboré par l'interprofession caprine, et a pour but d'investiguer différents leviers permettant d'améliorer la rentabilité de cette production.

C'est un projet de 3 ans et demi, qui a démarré en janvier 2019. Il est piloté par l'Institut de l'Elevage, et conduit en partenariat avec l'INRA Val de Loire, la ferme expérimentale du Pradel (EPLEFPA Olivier de Serres d'Aubenas), Capgènes, la FNEC, avec en outre la participation d'Interbev Caprin et de l'ANICAP.

Organisé autour de différents axes, ValCabri permet d'investiguer différents moyens visant à relancer l'engraissement des chevreaux en ferme :

- Le croisement des femelles laitières avec des mâles de type viande (Boer, et rameaux viande des races Rove et Pyrénéenne), comme cela se pratique dans les espèces bovine et ovine, pour obtenir des animaux mieux conformés ;
- L'optimisation des itinéraires techniques, à travers un état des lieux des pratiques, des échanges avec des groupes d'éleveurs, et des essais expérimentaux, notamment l'adaptation de la conduite alimentaire des mères en fin de gestation (évaluation du niveau protéique apporté) et le choix de l'aliment d'allaitement des chevreaux (lait maternisé vs lait maternel) ;
- L'adaptation de la durée d'engraissement des chevreaux, dans le but d'obtenir des produits compatibles avec la demande des consommateurs ;
- Des produits de qualité, avec la réalisation d'évaluations sur les plans nutritionnel et sensoriel, en phase avec les attentes des consommateurs, notamment en termes de découpe ;
- Un itinéraire de production raisonné, permettant de limiter la surcharge de travail pour l'éleveur tout en lui assurant une rémunération satisfaisante, via une évaluation du coût de production et des simulations économiques.

Les différentes actions du projet ont démarré et sont en cours. Toutes les avancées du projet sont disponibles sur l'espace web qui lui est consacré : <http://valcabri.idele.fr>

Marie DROUET
Institut de l'Elevage

Edito



Chères éleveuses, Chers éleveurs,

Depuis mon arrivée à la Présidence de la MRE, je me suis employé à rencontrer nos différents partenaires institutionnels, afin de maintenir des liens en étroite collaboration pour nous permettre de mener à bien nos missions. Avec les administrateurs et l'équipe de la MRE, nous avons aussi pris attache avec les acteurs de l'élevage, chambres d'agriculture, Op, syndicats spécialisés, organismes techniques... Ces quelques mois de mise en place me confortent dans l'idée que nous devons renouer le dialogue entre toutes les composantes afin de clarifier l'organisation de notre politique régionale de l'élevage.

Notre modèle d'organisation régional a montré son efficacité sur les politiques de filières, pastorales et sanitaires, toujours dans l'objectif de répondre aux attentes des éleveurs et des filières. Nous devons nous appuyer sur ce succès pour le rendre encore plus performant, sans le fragiliser. Car les chantiers sont nombreux, et sont autant d'incertitudes qui pèsent sur nos élevages.

Après les élections européennes, et malgré un nouveau report du Brexit, le calendrier de la réforme de la Politique Agricole Commune est relancé. La perspective d'un budget en baisse, et des arbitrages qui seront faits, n'est pas rassurante pour nos élevages. Ainsi, nous devons rester vigilants pour maintenir l'éligibilité au premier pilier des surfaces pastorales, indispensables à l'alimentation de nos troupeaux. Nous restons très attachés au système des proratas, à condition que soient enfin réunies les conditions d'un contrôle objectif et adapté à nos systèmes d'élevage. Ce dispositif des proratas, mis en place avec l'expertise de nos organismes d'élevage régionaux, a rendu possible la réalité des fonctionnements de nos élevages.

Autre sujet de préoccupation, l'omniprésence des mouvements anti-élevage, auxquels nous sommes régulièrement confrontés lors de la vente sur des marchés, lors d'opération de promotion de notre élevage, voire directement sur nos exploitations ou dans nos entreprises. Face au discours simpliste et réducteur de ces associations, nous devons continuer d'informer le grand public sur notre respect du bien-être animal, sur l'entretien des espaces naturels par nos troupeaux, et sur la qualité de nos produits régionaux...

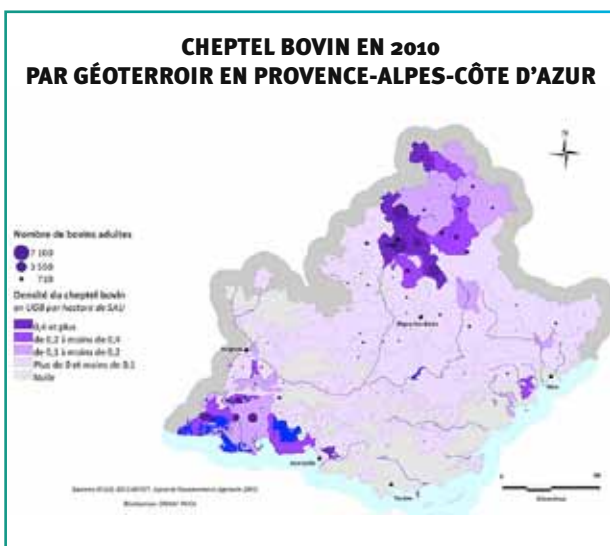
Enfin, avec l'organisme de sélection génétique OS Races Ovines du Sud-Est, nous avons engagé des négociations pour la réalisation du contrôle de performances ovin. La pérennité et le développement de nos races Mérinos d'Arles, Préalpes du Sud et Mourérous, base de nos systèmes régionaux, passera pas le recrutement de nouveaux éleveurs sélectionneurs, et pour cela nous devons pouvoir leur proposer un service de contrôle de performances efficace et abordable financièrement. Nous y travaillons.

Je vous souhaite à toutes et à tous de belles fêtes de fin d'année.

Dominique GUEYTTE
Président de la Maison Régionale de l'Élevage

LA FILIERE BOVINE EN RÉGION PACA : QUELLES PERSPECTIVES

Aujourd'hui, on compte en région PACA 635 élevages bovins regroupant deux bassins principaux de production : d'un côté la Camargue avec ses taureaux de la Raço di biòu et de la race Brave, et de l'autre, dans le nord de la région, une concentration d'élevages laitiers et d'élevages allaitants.



1) L'élevage allaitant entre qualité de viande des Alpes et histoire camarguaise

L'élevage bovin allaitant en région PACA, représente :

- 35 000 bovins allaitants dont 2 000 en bio.
- 50% de la production maigre (non atteinte au poids maximal de l'animal) sur les exploitations de bovins allaitants, exportée vivante en Italie pour engraissement.
- 2 777 tonnes équivalents carcasses :
abattages sur Gap (970 t.) et Tarascon (1000 t.).

Et même si la région n'est pas idéale en terme d'engraissement, les éleveurs de la région arrivent à valoriser leur produit au travers de la vente directe, ou bien grâce aux signes d'identification de la qualité et de l'origine (SIQO).

Bovins viande :



Démarche	Éleveurs	Produits
Patur'Alp	93	480 bovins
AOP Camargue	81	
Bio	163	5600 mères

La consommation de viande : Dans la région, la consommation de la viande de bœuf a diminué de 2,1% sur la période 2017-2018. A l'échelle française, le bien-être animal représente 35% des raisons pour lesquelles la population limite sa consommation de viande. De ce fait, il est essentiel, à l'échelle régionale, de faire connaître les signes de qualité régionaux et/ou l'adhésion à la charte des bonnes pratiques d'élevage qui représentent des garanties en termes de respect du bien-être animal. De plus, l'élevage régional en lui-même incarne une histoire, un savoir-faire et des pratiques qu'il faut porter et valoriser.

Focus sur les 2 zones principales en viande bovine :

- **La zone alpine** : Dans cette zone, les bovins transhument vers les alpages des Alpes du Sud en période estivale et malgré le manque de bâtiments, de céréales et les zones de montagnes sèches où la période hivernale reste une lourde contrainte, les éleveurs arrivent à valoriser leurs produits en adaptant leur conduite d'élevage. L'un des principaux systèmes que l'on retrouve dans la région, notamment dans les Alpes de Hautes Provence et Hautes-Alpes, en bovins allaitants est le système naisseur de broutards :

Cas type n°1 filière allaitante : Système naisseur de broutards avec utilisation de surfaces pastorales en zone de montagnes sèches (04/05) sur 40ha de SAU et 200ha de parcours – **Les résultats économiques conjoncture 2018**

Les broutards repoussés et les femelles pour parties finies sont caractéristiques de ce système. Il est basé sur la valorisation de surfaces extensives situées en zone de montagne (800 m à 1500 m d'altitude). Le pâturage est un atout économique important auquel s'ajoute en complément : les stocks de fourrages effectués sur les surfaces labourables (souvent irriguées autour de l'exploitation en vallée) et parfois des cultures spéciales (arboriculture, lavande, ...).

L'Excédent Brut d'Exploitation de ce cas type est de 76 037 € (50 692 €/UMO) soit une légère augmentation par rapport à 2017 (49 495 €) et 2016 (46 651 €), s'expliquant pour une partie à la croissance du produit brut en 2017 et à sa stagnation en 2018. Un produit brut de 134 852 € pour des charges totales de 58 815€.

L'autre système dans la région est celui en zone de montagnes humides, plutôt spécifique au Champsaur dans les Hautes-Alpes :



Cas type n°2 filière allaitante : Système naisseur de broutards sur 135 ha en zone de montagnes humides
Les résultats économiques conjoncture 2018

Le but de ce système est de valoriser au mieux l'herbe avec la production de broutards, vaches et génisses finies sur ces zones de montagnes humides (au-delà de 600 m d'altitude). Dans ces zones, l'élevage est souvent complémenté par des activités autres comme des gîtes, la vente directe, ... Les femelles sont en elles majoritairement valorisées par les circuits courts.

L'Excédent Brut d'Exploitation ici est de 49 465 € (39 572 €/UMO), en baisse par rapport à 2017 (51 241 €).

Quant au prix, il s'est maintenu pour les broutards tout au long de l'année 2018, ce qui n'a pas été le cas pour les animaux finis pour lesquels une baisse s'est ressentie en fin d'année, expliquée en partie par le manque de fourrage. Ceci n'a donc pas encouragé la finition des animaux issus des exploitations de montagne et leur valorisation locale. A cela s'ajoute une augmentation des charges (travail, opérationnels, de production) et des coûts de production supérieur à la moyenne nationale.

Dans cette zone alpine, les éleveurs s'organisent dans le but d'assurer la vente de leurs produits au travers par exemple de l'association des éleveurs bovins 04/05 comptant 96 adhérents ou bien de la coopérative des éleveurs de bovins 04/05 regroupant elle 230 éleveurs engagés, qui sont pris en charge avec du suivi technique et la commercialisation leurs produits. Ces 2 OP valorisent également les produits régionaux grâce à la marque Pâtur'Alp.



La marque Pâtur'Alp : cette marque a été déposée en 2003 sous appellation « Montagne » dans le but de valoriser les viandes bovines du 04 et 05. Afin de pouvoir adhérer à cette marque, l'utilisateur (éleveur, OP, abatteur ou point de vente) doit respecter 4 conditions :

- Appellation « Montagne »
- La charte des bonnes pratiques d'élevage
- Le cahier des charges où races, poids, âges, mode d'élevage, ... sont définis
- Animaux nés, élevés et abattus dans les départements 04 et 05.

Depuis 2017, un travail sur le cahier des charges est effectué ainsi que sur le suivi des abattages et sur la PLV. En 2018, c'est également 480 bovins (seulement 160 en 2016), principalement de race charolaise, et limousine qui ont été vendus par les opérateurs avec comme caractéristiques un poids moyen (froid) de 370kg chez les génisses et 410kg chez les vaches. Enfin le classement des carcasses : environ 83% des carcasses étaient de type R.

Les ventes de viande Pâtur'Alp sont en légère augmentation, notamment pour la viande de vache, mais le manque d'approvisionnement en viande de qualité se fait sentir surtout lors de la période hivernale. C'est pourquoi la marque, en coordination avec les éleveurs, tend à s'améliorer et à se structurer pour répondre à la demande des consommateurs et des éleveurs.

• **La zone camarguaise :** On compte 16 700 bovins (Raço di Biòu et race Brave) mâles et femelles dans la zone de Camargue (Bouches-du-Rhône), répartis dans 186 manades et ganaderias. Les chevaux de race Camargue sont utilisés de façon traditionnelle notamment pour la conduite des troupeaux.

Ces élevages atypiques contribuent au maintien de la biodiversité et à l'ouverture des milieux grâce au pâturage des animaux sur des milieux diversifiés, typiques de la zone camarguaise, que l'on pourrait qualifier d'hostiles et pauvres en terme d'alimentation (marais, landes, parcours, garigues, ...).

La Raço di Biòu dont les taureaux élevés pour la course camarguaise et la race Brave avec des taureaux plus corpulents destinés à la corrida sont deux races de taureaux qui sont élevées, avant tout pour leur aptitude combative. Les courses camarguaises suivent des règles bien précises où le bien-être de l'animal est une priorité. De plus, le tourisme (visites, spectacles, histoire, ...) représente pour les éleveurs environ 30% de leur chiffre d'affaire et contribue à la pérennité des traditions de la Camargue. A cela s'ajoute l'AOP Taureau de Camargue qui permet la valorisation de la viande de taureaux et de vaches de ces deux races.



L'AOP Taureau de Camargue : cette AOP existe depuis 1996 est regroupe les éleveurs de la Raço di Biòu et de la race Brave. Les taureaux non sélectionnés pour les courses ou les spectacles (soit 90% du cheptel pour la race Brave) seront valorisés par l'AOP pour leur viande.

Pour faire partie de l'AOP, les élevages, doivent être extensifs et les animaux pâturent librement avec obligation de passer au moins 6 mois en zone humide et sans apport alimentaire extérieur.

Cette AOP représente 81 éleveurs qui produisent des taureaux et vaches dont la viande possède une grande qualité organoleptique et nutritionnelle des produits. La viande est caractérisée par un taux de gras très faible pour un taux d'oméga 3 proportionnellement très élevé.

En 2018, l'AOP compte plus précisément 1751 bêtes abattues dont 1515 ont été labellisées. Soit 245 tonnes pour un poids moyen de carcasse environ de 162kg. L'abattage, lui, se maintient toute l'année avec cependant une baisse du nombre de bête à la fin de l'hiver et début printemps.

Abattoir de Tarascon : L'activité de l'abattoir de Tarascon va être reprise et sera géré par les éleveurs avec la création d'une SICA, suite au redressement judiciaire de l'abattoir. En effet, il représente un outil essentiel aux éleveurs du département des Bouches du Rhône (notamment ceux adhérents à l'AOP taureau de Camargue) et implique tous les acteurs de la filière. Leur objectif maintenant est d'assurer la viabilité de l'abattoir avec par exemple l'augmentation des volumes produits ou l'arrivée d'une chaîne d'abattage pour les éleveurs porcins.



2) La filière lait en baisse mais pleine d'espoir

Etat des lieux : 270 éleveurs de bovins laitiers pour 7 500 vaches laitières et une production annuelle de 30 millions de litres de lait. La production moyenne de la région est de 110 000 litres (200 000 litres pour la moyenne nationale) dont 78% sont produits dans les Hautes Alpes et 7% dans les Alpes de Haute Provence. Cette production est en baisse depuis plusieurs années et a atteint un seuil critique à surveiller afin d'assurer le développement correct de la filière. Dans un tel contexte et avec une population importante à proximité (bassin de consommation), un attachement de plus en plus important des consommateurs à la qualité et à la provenance des produits, la filière laitière bovine de la région PACA a de grande possibilité autant en amont qu'en aval et doit les mettre à profit.



L'amont de la filière : Dans la région le système spécialisé de montagne sèche est celui qui représente la majorité des élevages bovins laitiers présents. En effet comme dit ci-dessus ce sont les départements du 05 et 04 qui sont les principaux producteurs de lait de la région. Les exploitations de ce type de système sont situées entre 700 et 1000 mètres d'altitude où la culture du maïs et l'irrigation sont possibles et où la production de céréales est intéressante. Cependant le parcellaire est souvent morcelé et dispersé, la zone de montagne sèche est une vraie contrainte et la valorisation spécifique du lait est peu ou pas présente. Les exploitations essayent de tendre au maximum à l'autonomie fourragère mais la sensibilité aux conditions climatiques (avril-août) fait que le pâturage et les récoltes d'herbe sont pénalisés.

Cas type filière lait : système spécialisé de montagne sèche avec surfaces pastorales et un peu de maïs (04-05) – Troupeau de 45 VL pour une SAU de 69ha - **Les résultats économiques conjoncture 2017**

Productivité de la main d'œuvre : 150 200l/UMO

Prix de revient avant rémunération : 121 €/1 000l

Prix de revient pour 2 SMIC : 360 €/1 000l

Coût de la fertilisation : 36 €/ha SAU

Coût de la mécanisation : 590 €/ha SAU

Frais vétérinaires : 90 €/VL

Frais de reproduction : 61 €/VL

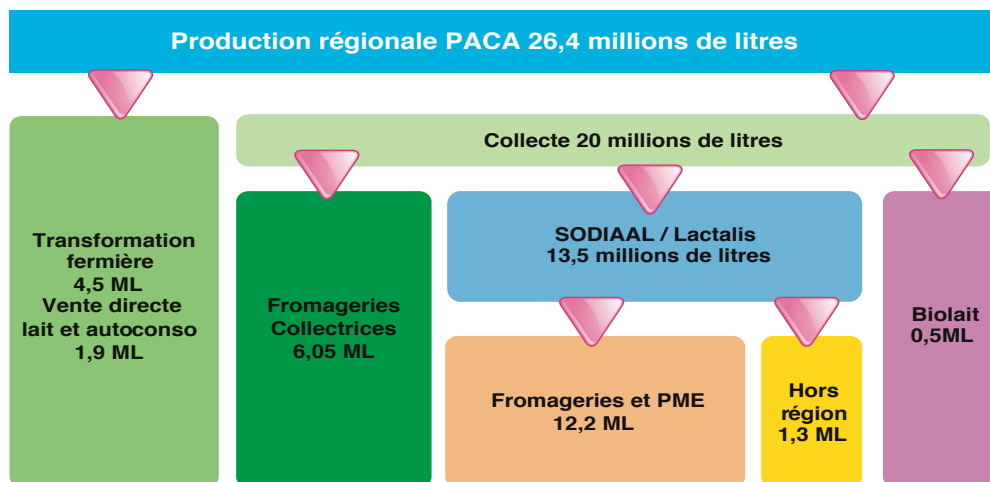
Coût de concentré des vaches : 266 €/VL soit 39 €/1000l



L'année 2017 a été une année d'augmentation du prix du lait ce qui entraîne un meilleur produit brut (91 631 € de produit brut par UMO). Les charges d'aliments ont légèrement stagné alors que les charges de structure ont augmenté surtout sous l'effet de la hausse du prix des carburants. Globalement, la hausse du produit brut et la faible évolution des charges conduisent à une amélioration de l'Excédent Brut d'Exploitation (104 939 € d'EBE avant charges de main d'œuvre), très marquée dans les systèmes de polyculture élevage.

L'aval de la filière : La production laitière bovine régionale conserve un poids économique important autant avec les lieux de formation spécialisés, les emplois régionaux que pour l'aménagement du territoire.

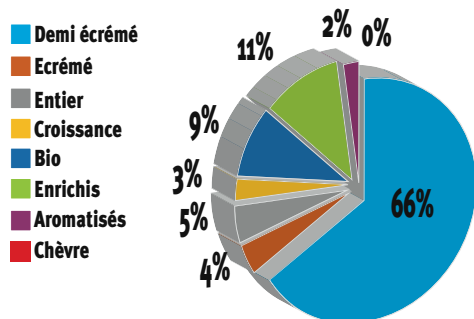
Le lait produit est soit transformé sur place ou alors collecté par des organismes. Une partie de ces collectes est réalisée par une dizaine de fromageries régionales. La filière laitière a d'ailleurs besoin de volume pour le maintien et le développement des entreprises laitières de la région. Aujourd'hui, les éleveurs s'appuient sur les collecteurs et les transformateurs régionaux pour la valorisation des produits avec des démarches de qualité et d'identification.



Source MRE

Dans un contexte de fragilité pour la filière, de diminution régulière du nombre d'éleveurs et de la production et la difficulté des éleveurs à trouver des solutions de valorisation, des pistes de valorisation sont cherchées depuis plusieurs années : essor des fromageries artisanales, le Bio, transformation du lait et une réflexion sur la valorisation d'un lait UHT local.

Part de marché selon type de lait



Focus sur la consommation de lait UHT :

on note une diminution de la consommation de lait UHT de 3,5% en 2017. Même si les laits à valeur ajoutée représentent 25% des parts de marché, une faible augmentation (+0,6%) a été identifiée, et le bio a subi une diminution de 7,2%.

65 Dans la région, seul le label bio est reconnu avec 36 éleveurs adhérents.



Bovins lait :

Démarche	Éleveurs	Produits
Bio	36	730 mères

Les perspectives actuelles pour les prix aux producteurs sont le maintien des prix dans les fromageries, l'arrivée de Biolait depuis 2015, la mise en place d'un AOP et les démarches de segmentation pour le lait standard, à l'image de la démarche « C'est qui le patron ? ». Mais ces perspectives amènent aussi des contraintes telles que le cahier des charges Bio, les taux et la qualité (lait fromageable, lait cru), ainsi que des différences de paiement du lait selon les collecteurs, ...

Et à propos des signes de qualité ? : L'histoire laitière des Hautes Alpes, bassin producteur de lait de vache de PACA, est marquée par une tradition fromagère remontant aux années 1900. Cette tradition s'est un peu égarée au fil des années, preuve en est : la région ne compte aucun fromage de vache reconnu AOP ou IGP.

Cependant, un nouvel AOP est en train de voir le jour : le Bleu du Queyras. C'est un fromage typique de la région, et plus précisément de la vallée du Queyras, qui ne s'est pas laissé faire face à l'essor de l'industrie laitière. Cette AOP aura pour but de valoriser la production de lait, de reconnaître les savoirs faire agricoles et fromagers du Nord des Hautes Alpes, de maintenir la filière laitière tout en dynamisant les installations ainsi que le lien socio-économique du territoire.

La mise en place d'une AOP prend du temps. Elle demande beaucoup d'énergie, et une organisation des différents acteurs pour la mise en place d'un cahier des charges retranscrivant les conditions pour qu'un fromage soit identifié en tant que « Bleu du Queyras » (zone de production, races, alimentation des vaches, mode de production du lait et de transformation, ...).

Ce projet de reconnaissance AOP du Bleu du Queyras est porté par un groupe d'éleveurs et de fromagers motivés, dynamiques et ayant à cœur d'œuvrer pour leur territoire : l'Association Interprofessionnelle de Producteurs de Bleu du Queyras. Ils sont appuyés dans leur démarche par la Chambre d'Agriculture des Hautes-Alpes.

La filière bovine de la région, malgré la disparité des types d'élevage en fonction des zones, des difficultés à se structurer, et des enjeux sur les années à suivre, reste une filière qui doit maintenir sa dynamique, valoriser ses produits de qualités, en mettant en œuvre des démarches autant en amont qu'en aval.

Clara JACOBS

Apprentie élève ingénieur à la MRE

LES CAS-TYPES OVIN VIANDE ET CAPRIN FROMAGER FERMIER, C'EST QUOI ? CELA SERT À QUOI ?

Un cas-type, ça se construit comment ?

Chaque cas-type est décrit dans un dossier de 8 pages qui présente :

- Les caractéristiques générales du système de production et quelques chiffres clés,
- La structure de l'exploitation qui présente le territoire de l'exploitation (son foncier, son climat, ...), la main d'œuvre et les matériels, bâtiments et équipements,
- Le troupeau, où les caractéristiques sont détaillées (taille, race, ...) ainsi que son fonctionnement : renouvellement, période de reproduction avec un bilan de reproduction et des ventes,
- La conduite de l'alimentation du troupeau sur les surfaces de l'exploitation, à l'estive et en bergerie,
- La production laitière et les fromages commercialisés ou les agneaux commercialisés,
- Les surfaces et la manière dont elles sont cultivées et exploitées,
- La prédation et ses conséquences sur les exploitations ovin viande,
- Le bilan économique avec le compte de résultat et les principaux ratios du bilan économique.

Pour les ovins, des éléments du contexte général sont détaillés avec un zoom sur la PAC.

Quelles utilisations des cas-types ?



Les cas-types sont des références utilisées pour le conseil aux éleveurs. Ils apportent des éléments de comparaison et permettent d'identifier des marges de progrès concernant les résultats techniques et économiques. Utilisés pour l'étude de projets d'installation, ils fournissent des éléments chiffrés et qualitatifs dans le montage du projet.

L'Institut de l'Élevage a conçu un simulateur de projet d'installation ovine : OVIPLAN, construit à partir des données techniques et économiques des cas-types. Facile d'accès, il permet de s'amuser à créer différents élevages ovins et de les comparer.

<http://idele.fr/services/outils/oviplan-aide-a-la-decision-en-production-ovins-viande.html>

En ovin viande quels cas-types consulter ?

Elaborés à partir du suivi d'une cinquantaine d'exploitations régionales, 11 cas-types décrivent la variété des systèmes de la région et des situations géographiques. Chaque cas-type est caractérisé par sa zone (plaine, préalpes, montagne ou haute montagne) et quelques grandes orientations techniques (transhumant ou sédentaire, spécialisé ou non, type de production, ...). 4 cas-types supplémentaires en région Occitanie présentent les autres systèmes d'élevage pastoraux méditerranéens.

Le cas-type à consulter est fonction de la zone géographique souhaitée mais aussi de grandes caractéristiques structurelles de l'exploitation :

- Spécialisé ou élevage ovins associé à d'autres productions ?
- Transhumant ou sédentaire ?
- Système d'alimentation : parcours dominant / complémentarité parcours – production de fourrages ?



Légende des zones :

- Hautes montagnes et montagnes des Alpes du sud
- Vallées et plateaux Préalpins
- Plaines et coteaux Méditerranéens
- Montagne et piémonts Pyrénéens
- Montagne noire
- Causses et Cévennes
- Margeride sud

Les cas-types caprin fromagers fermiers

Quatre grands systèmes d'exploitation sont décrits à partir du suivi technique et économique de près de soixante exploitations régionales choisies pour leur représentativité.

La diversité des ressources fourragères de notre région nous a conduits à différencier chaque cas-type en fonction de la stratégie alimentaire choisie par l'exploitant : Herbager, Petit Pastoral, Grand Pastoral et Hors-sol.

Dans notre région nous n'observons pas de lien entre les systèmes d'exploitation, les types de fabrication et les circuits commerciaux.

Le choix du mode de commercialisation et des fromages produits se fait en fonction de la situation de l'exploitation, des contraintes propres à chaque système et des souhaits de l'éleveur.



D'autres utilisations ?

Les cas-types en tant qu'exploitation modélisée sont aussi de superbes outils pour simuler des changements réglementaires comme par exemple : quelles seront les conséquences d'une réforme de la PAC sur tel ou tel système de production ? Ces dernières années, la MRE, l'IDELE et les Chambres d'agriculture ont utilisé les Cas types pour réaliser différentes simulations en rapport avec des attentes de la filière :

- Produire des agneaux en AB en montagne,
- Introduction de brebis Booroola en système Préalpin,
- Optimiser son système de production Label Rouge en montagne.

L'ensemble des documents de cet article sont consultables sur le site de la MRE (<http://mrepaca.fr>) à la rubrique documentation technique mais aussi sur le site de la R&D régionale : (<http://rd.agriculture-paca.fr>)



Remi LECONTE - Vincent ENJALBERT - MRE et l'équipe régionale INOSYS
IDELE + CA départementales + Syndicat caprin et fromager fermier des Hautes-Alpes

LES ABATTOIRS DE LA RÉGION AU CŒUR DES ENJEUX ECONOMIQUES ET SOCIETAUX

L'abattoir est un maillon essentiel des filières d'élevage, qu'elles soient tournées vers les circuits longs ou courts, et quelles que soient les espèces. A la fois outil à vocation économique et d'aménagement du territoire, l'abattoir doit répondre à de multiples contraintes, sanitaires, réglementaires, qualité de la prestation, prix d'abattage, gestion des déchets.

Avec le fort développement des enjeux sociétaux liés au bien-être animal, cette problématique est plus que jamais au cœur des préoccupations des abattoirs et plus largement de tous les acteurs de la filière. Dans la région PACA, caractérisé par des zones à faible densité d'élevage, ce secteur a connu de profondes évolutions au cours des 20 dernières années.

Rappel du contexte de l'élevage régional

L'élevage est présent dans toute la région, avec cependant 2 bassins principaux dans les Bouches du Rhône et les départements des Alpes de Haute Provence et des Hautes Alpes, compétés par un espace intermédiaire de moindre densité.

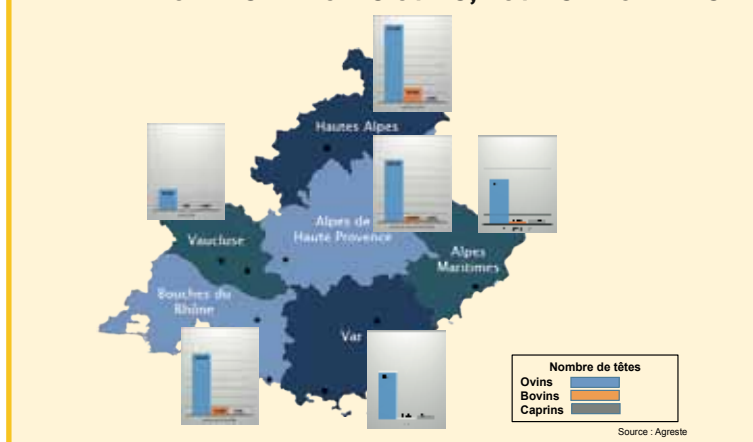
Le cheptel ovin, avec 529 000 brebis mères, représente 15 % du cheptel national. Les effectifs se maintiennent ici, mieux que dans les autres régions.

La filière bovine est marquée par la diminution des troupeaux laitiers, remplacés par des élevages allaitants, qui sont eux en augmentation. Le cheptel total est de 23 000 vaches mères.

De son côté, l'élevage porcin voit ses effectifs croître régulièrement, pour une production actuelle de 27 000 porcs.

Enfin, les effectifs caprins sont stables, autour de 26 000 mères.

RÉPARTITION DES EFFECTIFS OVINS, BOVINS ET CAPRINS



Les filières organisées regroupent 30 % des éleveurs, autour d'organisations de producteurs et de démarches qualités telles que l'IGP Agneau de Sisteron, le Porc Montagne, ou Pâtur'Alp. De son côté, la vente directe / circuits courts suscite un engouement fort puisqu'elle concerne 1 éleveur sur 3.

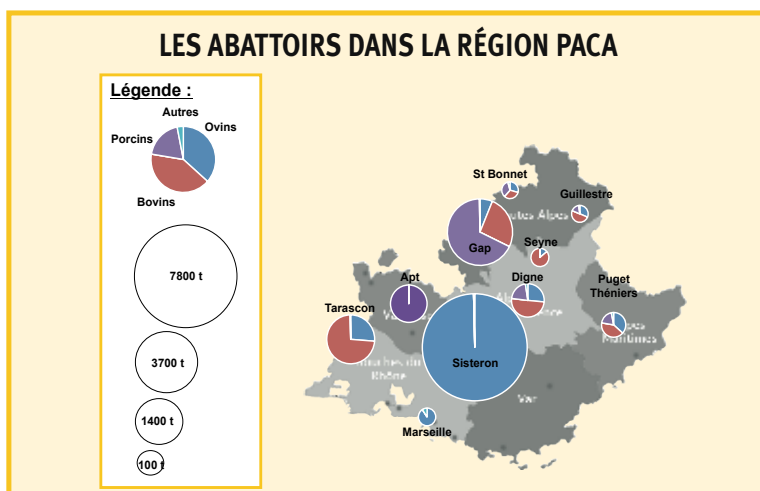
La production régionale de viande peut être évaluée à 11200 tonnes. Elle représente moins de 10 % de la consommation régionale.

Un maillage d'outils à vocation économique et territoriale

En 2018, l'abattage régional a représenté 14 462 tonnes, dont 60 % pour la seule production ovine, 22 % pour les bovins et 13 % pour les porcins.

La région compte 10 abattoirs, répartis sur la quasi-totalité du territoire (voir carte ci-dessous). Parmi les outils de plus de 1000 tonnes, l'abattoir ovin de Sisteron, avec 7800 tonnes en 2018, représente plus de la moitié des volumes. Il est complété par Gap (près de 4000 tonnes, majoritairement du porc et des bovins) et Tarascon (1500 tonnes) qui est spécialisé dans l'AOP Camargue (les bovins sauvages). A eux 3, ces abattoirs représentent 90 % du volume total.

Avec des volumes inférieurs à 700 tonnes, 7 abattoirs ont une vocation plus territoriale, en lien avec des démarches locales de circuits courts. C'est le cas des abattoirs multispèces de Digne et Seyne (04), St Bonnet et Guillestre (05), Puget Théniers (06) et Marseille (13). L'abattoir d'Apt est spécialisé dans la production porcine, et particulièrement la marque Porc Ventoux.



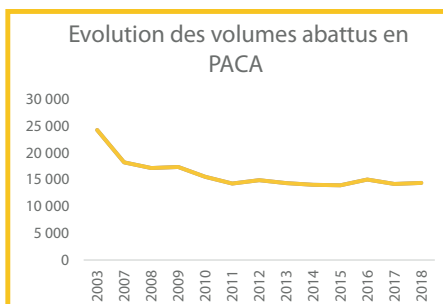
La répartition de ces équipements est relativement équilibrée. Ainsi, selon un audit réalisé par le cabinet Blézat Conseil, aucun élevage n'est situé à plus d'1 heure 30 de déplacement d'un abattoir (sauf pour ce qui concerne le département du Var, dans lequel il n'y a aucun abattoir).

Cette description ne tient pas compte des sites 17 dérogeaires lors de la fête de l'Aïd el-Kébir dans le sud de la région qui jouent un rôle important dans l'abattage ovine.

Même si la plupart des outils ne traitent que des volumes limités, le réseau d'abattoir régional reste surdimensionné, avec un taux d'utilisation inférieur à 50 à 60 % du potentiel.

Une diminution de volume, qui tend à se stabiliser...

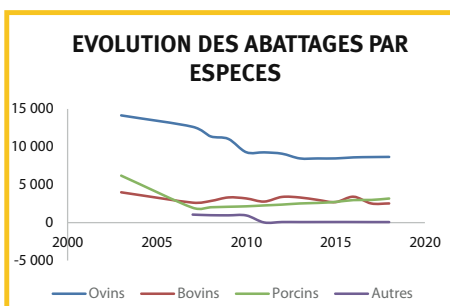
Entre 2003 et 2018, les volumes abattus ont diminué de plus de 10 000 tonnes. Ils sont ainsi passés de 25 000 tonnes en 2003 à 14 500 tonnes en 2018, soit une chute de -41 % des volumes. Loin d'être linéaire, cette diminution s'est effectuée brutalement entre 2003 et 2011, en lien notamment avec la fermeture des abattoirs de Rémuzat, Grillon, Provisud Sisteron, Serre et Briançon, ainsi que l'arrêt des abattages équins à Carpentras. Depuis 2011, on assiste à une stabilisation des volumes (*très légère augmentation de +1 %*), sur des bases peu éloignées de la production régionale.



En effet, les abattoirs ont recentré leurs approvisionnements sur la production locale, hormis dans le cas de Sisteron, dont le rayon d'approvisionnement des opérateurs couvre sur un grand quart sud-est de la France.

Les différentes filières ont connu des évolutions diverses au cours de ces 15 années. Fortement secoué entre 2003 et 2010, avec notamment la fermeture de l'abattoir de Grillon, l'abattage ovin s'est stabilisé depuis. C'est aussi le cas avant 2007 suite à la fermeture de Provisud pour le secteur porcin, qui s'est bien repris puisque les abattages sont répartis à la hausse, avec une croissance de +40 % des volumes entre 2011 et 2018.

En ce qui concerne les bovins, la diminution des abattages est de - 37 %. Elle est liée notamment à la forte réduction des abattages de gros bovins extra régionaux.



« L'abattoir de Gap »
photo MRE : FX. EMERY

Un contexte d'abattage en évolution

Le paysage des abattoirs a ainsi connu de fortes mutations ces dernières années, et celles-ci sont toujours en cours. Ces outils se sont adaptés progressivement aux caractéristiques de la production et aux besoins des éleveurs et des filières. D'une part, les sites de Sisteron et Gap ont consolidé leurs approvisionnements en s'appuyant majoritairement sur des filières longues structurées, portées par des signes de qualité. Leur situation reste fragile

car ils doivent régulièrement réaliser des investissements pour adapter leurs installations et se mettre aux normes de la réglementation. Ils dépendent aussi des politiques des filières et des stratégies d'entreprises.

La plupart des établissements sont publics, c'est-à-dire propriété d'une commune ou communauté de communes. Leur gestion est confiée à un prestataire (SICA, SA, ...) ou réalisée en direct par une régie.

Au cours des dernières années, les régimes juridiques ont évolué et se sont adaptés aux besoins, avec le développement récent de SCIC (Guillestre).

Les petits abattoirs, dont certains ont frôlé la fermeture, se sont redimensionnés sur des logiques de production locale, souvent en délaissant la recherche de volumes et en recherchant une complémentarité avec un atelier de découpe / transformation. Ils dépendent cependant largement du soutien des collectivités publiques.

Enfin, l'abattoir de Tarascon est aussi en cours de restructuration, suite au rachat de l'équipement par la collectivité, et la création d'une SICA d'abattage qui implique largement les éleveurs. Sa pérennité est stratégique, notamment pour la dynamique de l'AOP Taureau de Camargue.



« L'abattoir de Sisteron » photo MRE : FX. EMERY

Des situations financières qui restent fragiles

La nécessité de réaliser régulièrement des investissements de mise aux normes ou de renouvellement d'infrastructures ou d'équipement (à laquelle s'ajoutent les coûts de fonctionnement) se traduit par une fragilité financière pour ces outils.

Quelles perspectives pour l'abattage régional ?

L'avenir des abattoirs régionaux est lié à des facteurs multiples. D'abord les volumes de production et la capacité des éleveurs et des filières à maintenir l'approvisionnement des abattoirs. Ensuite, la capacité à réduire les coûts d'exploitation en envisageant des mutualisations ou des prestations ou achats en commun.

Enfin, il s'agira de rendre plus efficace le réseau d'abattage, en augmentant les taux d'utilisation, et en ouvrant la réflexion sur l'organisation de circuits de collecte de livraison froid.

Quoi qu'il en soit, dans un contexte de méfiance des consommateurs envers l'élevage, le secteur devra poursuivre les efforts entrepris depuis de nombreuses années pour répondre aux exigences sanitaires et aux attentes sociétales en matière de bien-être animal.

Patrice ROUCOLLE
Maison Régionale de l'Elevage

DE L'ÉLEVAGE A L'ABATTAGE, TOUT SAVOIR SUR VOS DROITS ET VOS DEVOIRS

COMMENT CONNAITRE RAPIDEMENT LE POIDS CARCASSE DE MES ANIMAUX ?

Les données d'abattage accessibles systématiquement le lendemain dès 7h

Dans le cas d'une vente d'un animal dans laquelle le poids et/ou le classement sont des éléments de détermination du prix, les accords interprofessionnels prévoient que le document de pesée soit fourni par l'acheteur, au plus tard au moment du règlement (qui ne doit pas excéder 20 jours après l'enlèvement ou la livraison de l'animal).

L'accord interprofessionnel sur la pesée, la présentation, le classement et le marquage, des carcasses des bovins âgés de 8 mois ou plus, ainsi que la circulation des informations d'abattage (dit accord PPCM) a été renouvelé le 20 septembre 2019.

Cet accord améliore la circulation des données d'abattage pour garantir la **disponibilité systématique aux éleveurs des données d'abattages de leurs animaux (poids, classement) dès 7h le lendemain de l'abattage**. Les éleveurs peuvent consulter les données d'abattage de leurs bovins en accédant à leur compte sur le site :

<http://interbev-pacacorse.normabev.fr>



Ce serveur permet d'obtenir les données d'abattage (lieu d'abattage, conformation, engraissement, poids, consigne) quelle que soit la région d'abattage en France. Il permet aussi à l'éleveur d'éditer ses tickets de pesée.

Ainsi informé, dès le lendemain matin de l'abattage, l'éleveur peut **intervenir rapidement auprès du site d'abattage en cas de contestation (poids, saisie, classement)**. Toute demande de précision sur les informations d'abattage doit être faite auprès d'INTERBEV PACA-Corse qui instruira la réclamation avec l'abattoir concerné en lien avec le technicien Normabev.

Les demandes de réclamation doivent être faites dans les 24h après la mise à disposition des informations. Si un écart est constaté, le technicien Normabev peut demander la modification du poids ou du classement. L'abattoir est tenu d'appliquer les modifications qui lui sont demandées.



Vous pouvez vous identifier sur le site : <http://interbev-pacacorse.normabev.fr> grâce à votre numéro de cheptel. Lors de votre première connexion, un mot de passe vous sera délivré en suivant la procédure d'inscription « nouvel utilisateur ». En cas de mot de passe perdu, vous pouvez suivre le lien « Mot de passe oublié : procédure de récupération » ou contacter directement Interbev PACA-Corse.

QUELLES CONSÉQUENCES POUR L'ÉLEVEUR EN CAS DE SAISIE TOTALE OU PARTIELLE SUR UN GROS BOVIN EN ABATTOIR ?

Suite à l'inspection vétérinaire post-mortem, la saisie partielle ou totale d'une carcasse peut être prononcée (généralement après une période d'observation appelée « consigne »). Vous devez être informé de la saisie par votre acheteur au plus tard le lendemain de la saisie. Vous pouvez venir constater la réalité de la saisie, dans un délai de deux jours francs à compter de son prononcé (cette visite s'effectue sur rendez-vous avec l'abattoir ou en contactant Interbev PACA-Corse).

Lorsque vous vendez un animal, vous avez l'obligation de délivrer et garantir à l'acheteur un animal dont les caractéristiques et les qualités correspondent à ce qui a été convenu (animal sain, loyal et marchand). Par conséquent, en tant que vendeur d'un animal vous devez garantir les vices cachés occasionnant une saisie.

La garantie du vendeur sera engagée dès l'instant où l'acheteur apporte la preuve de quatre éléments :

- la réalité de la saisie (certificat de saisie),
- la correspondance entre la carcasse ayant subi la saisie et le bovin,
- l'antériorité du vice caché avant le transfert de propriété,
- le respect de la destination commerciale pour l'abattage.

En cas de saisie totale d'une carcasse pour vice caché avéré, le vendeur doit rembourser le prix payé par l'acheteur pour l'acquisition du bovin. Il doit aussi verser la somme forfaitaire de 100 € HT (TVA 20%) à l'abatteur pour couvrir une partie des frais d'abattage et les frais de destruction de la carcasse. Si un doute persiste sur la réalité de la saisie, vous disposez de 48h (suivant la notification écrite de la saisie) pour adresser, par écrit ou par fax, une demande de recours administratif à la DD(CS)PP dont dépend l'abattoir concerné.

Lors d'une saisie partielle réalisée sur une carcasse et consécutive à un vice caché antérieur à la vente, la garantie du vendeur se traduit par une réduction du prix qui lui sera payé, calculée en tenant compte :

- du poids de la viande saisie (*mentionné sur le certificat de saisie*),
- de l'emplacement de la saisie sur la carcasse et de son étendue,
- du classement de la carcasse figurant sur le document de pesée.

La réduction du prix intègre « la valeur de la viande saisie » et « la dépréciation commerciale » engendrée par la saisie sur la carcasse.

Pour tout renseignement, vous pouvez vous adresser à INTERBEV PACA-Corse :

Consultez vos données d'abattage
sur notre nouveau site :

<http://interbev-pacacorse.normabev.fr>

Avec votre n° de cheptel et un mot de passe.

Une question, Un doute ? Mot de passe perdu ?

Contactez-nous : Interbev PACA-Corse

570 Avenue de la Libération - 04100 Manosque

Tél 04.92.72.28.80

Mail : interbev@paca-corse.fr

En savoir plus : www.la-viande.fr

www.interbev.fr

À propos d'INTERBEV PACA-Corse :

Son rôle est de défendre, valoriser et promouvoir les intérêts communs de l'élevage et des activités industrielles, artisanales et commerciales de la filière viande. INTERBEV PACA-Corse a compétence pour les produits bœuf, veau, agneau et produits tripiers.

Suivez-nous !

 @InterbevPACA-Corse

 @Interbev_PACA

RÉUSSIR VOS BÂTIMENTS D'ÉLEVAGE



La MRE a édité 25 fiches-conseils, en partenariat avec l'Institut de l'Élevage, pour accompagner les éleveurs et techniciens dans la conception et la réalisation des bâtiments d'élevage.

Vous souhaitez :

- construire,
- rénover,
- équiper,
- aménager,
- transformer un bâtiment d'élevage.

vous pouvez piocher dans les chapitres :

PROGRAMMER – CONCEVOIR – METTRE EN OEUVRE

les informations dont vous avez besoin, mais aussi faire appel à la MRE pour des conseils.

Les fiches sont en ligne sur le site mrepaca.fr à l'adresse :

<https://mrepaca.fr/documentation/>

En voici quelques-unes :

PROGRAMMER

A3 LE CHOIX DU SITE

Le choix du site est l'acte fondateur de tout projet de construction. De ses atouts et de ses contraintes dépendront l'implantation et dans une certaine mesure, la forme du futur bâtiment. La situation et la nature du terrain conditionnent également le coût de la construction ainsi que les conditions d'utilisation.

Contraintes de situation

Le choix du terrain doit permettre une surveillance et un accès aisés au bâtiment en toutes circonstances. Le nouveau bâtiment doit se trouver à proximité des parcelles de cultures ou de pâturage, mais aussi près d'une desserte routière pour faciliter l'accès lors du chantier et le travail quotidien.

Le terrain doit permettre la création d'aires d'accès et de circulation correctement dimensionnées, ainsi que l'extension éventuelle du bâtiment et de ses annexes.

La proximité des réseaux collectifs (eau et électricité) limite les coûts de raccordements.

La parcelle dispose d'un ensoleillement maximum, même en hiver et dès les premières heures de la journée.

Le terrain est stable, sans pente exagérée ou rocher affleurant, de manière à limiter les frais de terrassement, et naturellement bien drainé. Il faut également être attentif à la végétation environnante et aux autres bâtiments présents qui peuvent modifier l'ensoleillement, la direction du vent et la circulation de l'air.

Enfin, la nature du sol et sa capacité à accueillir un bâtiment doivent être vérifiées. Une étude géotechnique permet de définir le type de fondation ainsi que leur dimensionnement approprié.



Contraintes liées au voisinage

Une décision favorable à la construction ne met pas à l'abri de recours devant la juridiction civile pour troubles du voisinage. Toute exploitation agricole engendre des impacts d'ordre visuel, sonore ou olfactif : stockage de matériel aux abords du bâtiment, bruit des animaux et des moyens mécaniques, odeurs liées à l'ensilage ou à la gestion des effluents. Tant pour le voisinage que pour l'exploitant lui-même, il est opportun d'éloigner les sources de nuisances des habitations et des axes ordinairement fréquentés par des tiers.

Contraintes liées à la réglementation

Dispositions générales

La parcelle destinée à recevoir le bâtiment doit permettre à la future construction de respecter les distances réglementaires par rapport à la voirie, aux habitations, aux locaux d'usage de tiers, aux zones de loisirs ou aux cours d'eau, puits, sources...

Dispositions spécifiques

Sur la parcelle à construire, des dispositions impliquent parfois des contraintes supplémentaires (volumes, matériaux, couleurs) qui peuvent aller jusqu'à l'interdiction de construire.

Toutes ces contraintes sont notifiées dans le certificat d'urbanisme (CU).

Ce document précise la constructibilité et les droits ouverts sur un terrain en particulier. Délivré par la mairie après consultation des services (internes ou DDT), il permet de connaître les conditions de constructibilité d'une parcelle. Il est conseillé de le demander avant toute autre démarche concernant le projet de construction. Il est valide durant 18 mois. Ce délai peut être prolongé si la demande en est faite 2 mois avant expiration du délai légal.

(voir fiche

PROGRAMMER



LE CADRE REGLEMENTAIRE

Les documents locaux d'urbanisme

Ils régissent l'aménagement du territoire (SCOT, PLU, Carte Communale, ...), il est indispensable de les consulter avant tout projet.

Le Schéma de Cohérence Territoriale - SCOT

Il fixe les orientations stratégiques d'un territoire (Communauté de Communes). Il est soumis à enquête publique avant approbation et fait l'objet d'un examen périodique.

- Il tient compte des prévisions économiques et démographiques et des besoins répertoriés en matière de développement économique, d'aménagement de l'espace, d'environnement, d'équilibre social de l'habitat, de transport, d'équipement et de services.
- Il détermine les espaces et sites naturels ou urbains à protéger et peut en définir la localisation ou la délimitation.

Le Plan Local d'Urbanisme - PLU

Il présente le projet d'une commune en matière d'aménagement rural ou urbain, de traitement de l'espace public, de paysage et d'environnement. Il est soumis à enquête publique avant approbation.

Il définit 4 types de zones :

- urbaines, zones U,
- à urbaniser, zones AU,
- agricoles, zones A, (anciennes zones NC). Seuls les agriculteurs peuvent y construire sous certaines conditions.
- naturelles et forestières, zones N. Elles regroupent les secteurs naturels qui sont protégés de l'urbanisation.

Absence de document d'urbanisme

Le Règlement National d'Urbanisme (RNU) s'applique.

Les Zones limitées à la construction

Toutes ces zones sont décrites dans les documents locaux d'urbanisme consultables en mairie ou en ligne.

Zone comprenant un édifice classé

Toute intervention sur un immeuble situé dans le champ de visibilité (soit 500 m) d'un édifice classé ou inscrit à l'Inventaire Supplémentaire des Monuments Historiques nécessite l'autorisation du Service Départemental de l'Architecture et du Patrimoine (SDAP).



Fiches conseils MRE - édition Novembre 2018

Secteurs sauvegardés, sites classés et ZPPAUP*

Il s'agit de secteurs délimités dans lesquels des règles particulières sont applicables sous l'autorité du responsable du SDAP.

*Zones de Protection du Patrimoine Architectural, Urbain ou Paysager.

Zones à risques

Pour savoir à quel risque une commune est soumise, il faut s'adresser à la mairie qui dispose :

- d'un Dossier d'Information Communale sur les Risques Majeurs (DICRIM) qui décrit les risques connus,
- d'un document d'urbanisme (PLU) qui en règle générale reporte les zones soumises à risques.
- parfois d'un Plan de Prévention des Risques (PPR) qui cartographie les risques et précise les prescriptions et recommandations applicables. Ces risques naturels sont l'inondation, l'incendie, les avalanches et glissements de terrains, les séismes.

Règlements relatifs aux espaces naturels protégés

Parc National

C'est un territoire classé par décret en Conseil d'État pour l'intérêt de la conservation de son milieu naturel. Il comporte une zone centrale strictement protégée et une zone périphérique davantage consacrée au développement culturel, social et économique du territoire.

Les Parcs nationaux sont au nombre de 10 en France dont 4 en Région PACA (Écrins, Calanques, Mercantour, Port-Cros).

Parc Naturel Régional

C'est un territoire faisant l'objet d'un projet de développement fondé sur la préservation et la valorisation du patrimoine naturel et culturel. Le parc naturel régional est régi par une charte à laquelle adhèrent les communes.

En 2018, en région PACA il existe 7 PNR : Alpilles, Baronnies-Provençales, Camargue, Luberon, Préalpes d'Azur, Queyras, Verdon. Les documents d'urbanisme doivent être compatibles avec la charte. Le Parc se dote des moyens nécessaires à la mise en œuvre de la charte et à son respect.

D'autres outils de gestion et de protection s'appliquent sur des territoires à intérêt écologique

Natura 2000 :

Ce réseau est un ensemble de sites naturels, terrestres et marins, dont l'objectif est de contribuer à préserver la diversité biologique sur le territoire de l'Union Européenne. Il est composé de sites désignés par chacun des États membres en application des directives européennes dites «oiseaux» et «habitats» de 1979 et 1992 selon des critères spécifiques de rareté et d'intérêt écologique.

Zones Naturelles d'Intérêt Écologique, Floristique et Faunistique (ZNIEFF) :

Ces zones constituent l'inventaire national du patrimoine naturel qui assure la connaissance permanente aussi exhaustive que possible des espaces naturels dont l'intérêt repose sur la richesse de l'écosystème ou la présence d'espèces rares et menacées. Une ZNIEFF n'est pas, en elle-même, une protection réglementaire. Mais sa présence est révélatrice d'un intérêt biologique, et à ce titre elle constitue un élément d'appréciation important à prendre en compte pour évaluer l'impact d'un projet sur le milieu naturel. En cas de contentieux la ZNIEFF est un des éléments sur lequel la justice peut s'appuyer pour apprécier la légalité d'un acte administratif au regard des différentes dispositions sur la protection des milieux naturels.

Réserves de Biosphère :

La reconnaissance par l'UNESCO de zones conciliant conservation de la biodiversité et développement durable. Une réserve de biosphère est structurée en trois zones : une aire centrale (zone avec une protection renforcée), une zone tampon (les activités humaines tolérées) et une aire de transition (zone périphérique de la réserve).

Les règlements sanitaires

Tous les bâtiments d'élevage sont soumis à des prescriptions sanitaires dont l'objectif principal est la protection de la ressource en eau et la réduction des nuisances vis-à-vis du voisinage.

On distingue deux grands types de réglementation selon l'espèce élevée et la taille de l'élevage :

- le Règlement Sanitaire Départemental qui peut varier d'un département à l'autre
- les Installations Classées pour la Protection de l'Environnement (ICPE).
Pour ces dernières, des obligations administratives différentes sont appliquées selon les régimes. Ces procédures sont désormais dématérialisées sur www.service-public.fr.
- Autorisation : étude d'impact et des dangers avec enquête publique.
- Enregistrement : dossier prouvant que l'exploitation respecte certaines prescriptions techniques
- Déclaration de la mise en œuvre de l'activité, respectant les prescriptions techniques spécifiques.

Seuils par nombre d'animaux et par filière

	Règlement Sanitaire Départemental (RSD)	Installations classées (ICPE)		
		déclaration	enregistrement	autorisation
Ovins	quel que soit le nombre	-	-	-
Caprins	quel que soit le nombre	-	-	-
Volailles	$x < 5\,000$	$5\,000 < x < 30\,000$	-	$x > 30\,000$
Porcs	$x < 50$	$50 < x < 450$	$x > 450$	$x > 750$ truies ou 2 000 porcelets
Vaches laitières	$x < 49$	$50 < x < 150$	$151 < x < 400$	$x > 400$
Vaches allaitantes	$x < 99$	$x > 100$	-	-
Veaux de boucherie et/ou bovins à l'engrais	$x < 49$	$50 < x < 400$	-	$x > 800$
Lapins	$x < 350$ mètres	$350 < x < 2\,300$	-	$x > 2\,300$ mètres
Equins	quel que soit le nombre	-	-	-

Conditions de recul exigibles par rapport aux bâtiments d'élevage

	Règlement Sanitaire Départemental (RSD)		Installations classées (ICPE)
	Bâtiments d'élevage, fumières, fosses	Silos bétonnés	Bâtiments d'élevage, fumières, fosses, silos
Habitations, zones de loisirs	50 m	25 à 50 m	100 m
Zones de baignades	200 m	-	200 m
Puits, cours d'eau, forages	35 à 50 m	35 à 50 m	35 à 50 m
Zones conchyliques et pis- cicoles	200 m	-	500 m
Capacités de stockage	de 45 jours à 4 mois		de 4 à 6 mois

Les textes réglementaires précisent les conditions d'implantation des bâtiments et ouvrages de stockage par rapport à des zones sensibles, habitations, puits, forages, cours d'eau ... attention : ces éléments peuvent varier d'un département à l'autre. Voici les conditions de recul les plus fréquemment requises :

PROGRAMMER

A5

LE FINANCEMENT DU PROJET

La construction d'un bâtiment est un engagement à long terme et un investissement qui demande à être réfléchi. Aussi, l'enveloppe financière du projet doit être envisagée dès la programmation. Elle se compose de la capacité d'autofinancement et d'emprunt de l'exploitant agricole et d'éventuelles subventions.

Le budget à prévoir

Le poste le plus important est le coût de la construction et des aménagements. Ce coût est estimé par le maître d'œuvre en fonction du programme et des prestations souhaitées par le maître d'ouvrage. Il sera ensuite confirmé par les devis des entreprises.

Mais il ne faut pas oublier :

- les honoraires du maître d'œuvre qui peuvent être forfaitaires, fonction du montant total des travaux (voir fiche A1) ou du temps de travail,
- les honoraires du géomètre liés au relevé topographique de votre terrain qui peut être nécessaire pour concevoir un projet bien ancré dans son site,
- les frais d'étude géotechnique et hydrogéologique pour les fondations et l'assainissement autonome,
- les dépenses de raccordement aux différents réseaux : électricité, eau potable, assainissement,
- l'assurance dommages-ouvrages (cf C.2),
- les taxes locales liées à la construction, notifiées dans le certificat d'urbanisme,
- les frais de mise en service, de fonctionnement et d'entretien du bâtiment,
- les frais bancaires liés aux prêts ou à l'avance de trésorerie nécessaire pour compenser les délais de versements des éventuelles subventions.

Aides publiques pour l'aménagement, la construction ou l'amélioration des bâtiments agricoles

PCAE : Plan de Compétitivité et d'Adaptation des Exploitations

L'Europe, la Région et l'État subventionnent les projets de bâtiments agricoles dans le cadre du Programme de Développement Rural FEADER 2014 – 2020. Plusieurs mesures sont consacrées aux bâtiments d'élevage, de stockage des récoltes, aux ateliers de transformation, aux installations de stockage des effluents.

Chaque année le contenu, le calendrier, les critères de sélection, sont à consulter sur le site www.europe.regionpaca.fr

Dans chaque département un Guichet Unique Services Instructeurs (GUSI) est à disposition des porteurs de projet pour les accompagner.



Deux dispositifs concernent spécifiquement les bâtiments.

4.1.1 - investissements dans les exploitations d'élevage

La modernisation et l'adaptation des bâtiments et équipements d'élevage constituent les facteurs clé de la compétitivité et de la durabilité des exploitations déterminant à long terme les conditions et la pénibilité du travail ainsi que la pérennité de l'exploitation. Montants indicatifs encadrant les subventions 2018 pour les bâtiments et équipements d'élevage :

- plancher 12 000 €
- plafond 80 000 € (hors montagne) - 100 000 € (montagne) -150 000 € pour les CUMA
- taux d'aide : 20 à 50 %.

4.1.3 investissements dans la performance énergétique des exploitations agricoles.

L'augmentation du coût de l'énergie pour les exploitations agricoles influe directement sur leur compétitivité. La raréfaction de la ressource énergétique, l'augmentation de la demande génèrent des conséquences structurelles néfastes pour le secteur agricole et l'énergie constitue un enjeu économique et environnemental majeur pour la société d'aujourd'hui.

Montants indicatifs encadrant les subventions 2018 dans la performance énergétique

- plancher 2 000 €
- plafond 40 000 € (150 000 € pour les CUMA)
- taux d'aide : 40 %

Autres aides publiques pour l'utilisation des énergies renouvelables

Ces aides sont celles des APPELS A PROPOSITIONS émis par la région PACA. Il est conseillé de se rapprocher des espaces info-énergies, mairies, départements, collectivités locales, et de l'ADEME de la région PACA.

Aides départementales

Le département des Alpes Maritimes propose le dispositif Aide à l'Investissement et la Modernisation des Exploitations (AIME). Il dépend de la section développement rural du département.

Chaque année le contenu, le calendrier, les critères de sélection, sont à consulter sur le site: **www.europe.regionpaca.fr**



Dans chaque département un Guichet Unique Services Instructeurs (GUSI) est à disposition des porteurs de projet pour les accompagner.

AGENDA

La MRE propose des permanences bâtiments sur rendez-vous 06 64 94 43 68

- A la MRE - 570 avenue de la Libération à Manosque.
- A la Chambre 04 à Digne le premier mardi du mois.
- A la Chambre 05 à Gap le troisième mardi du mois.

2019

Des réunions d'information communes CA 05 – CAUE 05 – MRE Paca, accompagnées de visites de bâtiments ont commencé

MARDI

19

NOVEMBRE

Marc Deschamps
(Bovin Lait)
à Val des Prés

VENDREDI

22

NOVEMBRE

Gaëc Bonnabel
(Bovin viande)
à Vars

MERCREDI

4

DÉCEMBRE

Gaëc du Caïre
(Ovin viande)
à St. Michel de Chaillol

VENDREDI

13

DÉCEMBRE

À CONFIRMER
(Filière végétale)
Laragnais

2020

3 Permanences communes
CA 05 - CAUE 05 - MRE Paca
sont programmées début 2020

MARDI

14

JANVIER

Laragne ou Serres

JEUDI

13

FÉVRIER

Gapençais

MARDI

24

MARS

Embrunais

3 autres rendez-vous sont prévus
en Champsaur, Queyras et Briançonnais
fin 2020

La Chambre d'Agriculture 05 et le Conseil d'Architecture d'Urbanisme et d'Environnement 05
proposent 6 fiches

LES BATIMENTS AGRICOLES DANS LE PAYSAGE DES HAUTES ALPES



- Urbanisme et installation agricole
- Mener à bien son projet
- Les matériaux dans les constructions
- Construire avec le paysage
- Bâtir avec le solaire
- A qui s'adresser

Vous pouvez les télécharger aux adresses suivantes :

- <https://www.caue05.com/batiments-agricoles>

ou

- <https://paca.chambres-agriculture.fr/les-actualites-proches-de-vous/detail-de-lactualite/actualites/vous-avez-un-projet-de-construction-ou-de-renovation-dun-batiment/>

EQUIP'Innovin

Un nouvel outil en ligne
pour aider les éleveurs ovins
à décider comment aménager
leurs bergeries neuves ou existantes

<http://idele.fr/services/outils/equipinnovin.html>

Visualisez en quelques clics
différents plans de bâtiments
pour vous aider dans vos choix d'aménagement !



Découvrez grâce à l'outil Equip'innovin des exemples d'aménagement de bâtiments accompagnés de leurs caractéristiques en matière de facilités de travail. Des plans d'équipement sont également à votre disposition. Une notion de coût à la brebis logée est indiquée pour chaque type de bergerie !

INSTALLER ET ENTRETENIR UN SYSTÈME DE TRAITEMENT DE L'EAU PAR UV

Qu'elle soit issue d'un réseau collectif ou d'une ressource privée (source, forage), la qualité de l'eau utilisée en atelier fromager fermier doit être irréprochable.

A minima, l'eau utilisée pour le nettoyage de la machine à traire et de la fromagerie doit respecter les critères de potabilité fixés par la réglementation. Cette condition n'est cependant pas toujours suffisante : une eau potable peut en effet potentiellement contenir un certain nombre de microorganismes, inoffensifs pour l'homme, mais susceptibles de causer des accidents de fabrication fromagère, au premier rang desquels *Pseudomonas fluorescens* (responsable de l'accident du fluo), mais également des leuconostocs, des levures,...

Face à de telles situations, l'installation d'un dispositif de traitement de l'eau par rayons UV reste aujourd'hui la solution la plus efficace... à condition qu'il soit bien conçu et bien entretenu !

L'objectif de cette fiche est donc d'accompagner le producteur dans le choix, l'installation et l'entretien d'un système de traitement UV. Elle n'a pas vocation à se substituer au savoir-faire des fournisseurs et installateurs mais vise simplement à donner quelques repères et rappeler les règles de base à suivre pour que son traitement de l'eau soit efficace.

✓ **Attention : une eau de réseau communal peut très bien contenir des microorganismes indésirables tels que *Pseudomonas fluorescens* : dans ce cas, et bien que l'eau distribuée par la commune soit potable (obligation réglementaire), l'installation d'un dispositif de traitement peut donc s'avérer utile.**

► Principes du traitement UV

Tous les rayons UV n'ont pas le même effet sur les microorganismes.

Seuls les rayons dits UV-C, dont la longueur d'onde est comprise entre 200 et 280 nm, provoquent une modification du matériel génétique des microorganismes, qui peut aller jusqu'à l'inactivation puis la destruction des cellules lorsque la dose est importante. Pour obtenir un effet germicide (destruction totale des microorganismes), une dose minimale de 25 mJ/cm² est nécessaire.

Le dispositif de traitement UV est composé de 3 éléments principaux (voir schéma 1) :

- la chambre de traitement, de forme cylindrique dans laquelle circule l'eau à traiter ;
- la lampe UV proprement dite qui produit l'énergie électrique ;
- la gaine de quartz dans laquelle est enfermée la lampe et qui transforme l'énergie électrique en rayons UV-C.

L'eau circule en couche mince d'un bout à l'autre de la chambre de traitement. Pendant ce trajet, elle est soumise à un rayonnement UV-C continu, produit par la lampe située au centre de la chambre.

✓ **Attention : pour qu'un rayonnement UV détruise un microorganisme, aucun obstacle (particule organique, tartre,...) ne doit se trouver entre la source rayonnante et le microorganisme (voir schéma 1). La pureté de l'eau entrant dans le dispositif de traitement est donc essentielle.**

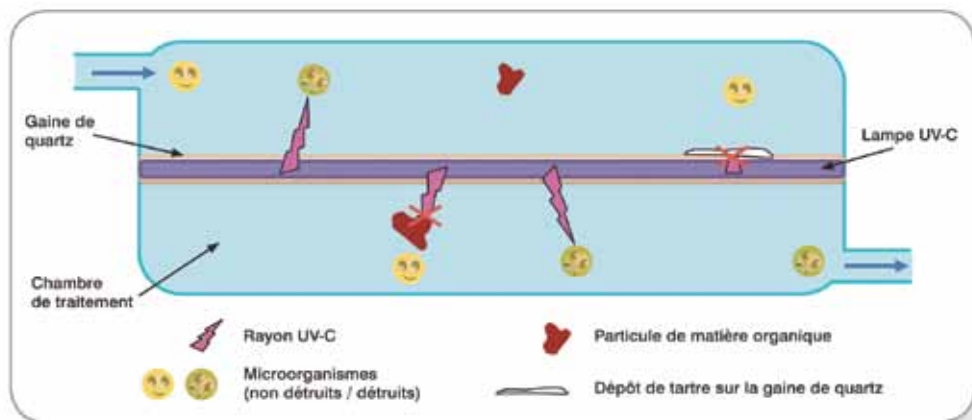


Schéma 1 - Dispositif de traitement par rayons UV

► Choix du dispositif UV

Le choix de la lampe UV est dicté principalement par le débit maximum dans la canalisation d'arrivée d'eau. En fonction de ce paramètre, le fournisseur déterminera les dimensions de la chambre de traitement ainsi que la puissance. Dans tous les cas, la consommation d'électricité reste très limitée.

Débit maximum	Puissance de la lampe UV
< 3 m ³ /h	55 W minimum
De 3 à 5 m ³ /h	95 W minimum
> 5 m ³ /h	115 W minimum

Tableau 1 : recommandations pour le choix de la puissance d'une lampe UV en fonction du débit d'eau à traiter (source : Pôle fromager AOC Massif Central)

► Choix d'un dispositif de pré-traitement

□ Filtres à particules

Le traitement UV n'est pleinement efficace qu'à condition que l'eau entrant dans la chambre de traitement ne contienne aucune impureté. Ceci rend obligatoire l'installation d'un dispositif de pré-traitement physique en amont de la lampe (filtres à particules). Là encore, le fournisseur doit raisonner le choix du dispositif de traitement (nombre, type, porosité des filtres) en fonction des caractéristiques de l'installation et de la qualité de l'eau (turbidité notamment). Pour une eau standard de qualité « réseau », on recommande généralement l'installation de 3 filtres à cartouche avec filtres papier de type « chaussette » et diamètres de pores décroissants : 25, 10 et 5 µm (source : Pôle fromager AOC Massif Central). Pour une eau sujette à des variations de turbidité importantes (ex : augmentation en cas d'intempéries), au moins un filtre supplémentaire de 50 µm de diamètre de pores devra être installé.

□ Autres dispositifs de pré-traitement

En fonction de la qualité de l'eau, d'autres dispositifs de pré-traitement peuvent être installés en amont de la lampe UV. Il s'agit principalement de systèmes visant à éliminer les minéraux (calcium, fer, magnésium,...), voire les polluants organiques (ex : nitrates). L'adoucisseur d'eau, en particulier peut s'avérer intéressant dans les zones où l'eau est très calcaire. Il permet d'éviter l'entartrement de la gaine de quartz et plus généralement de l'ensemble du réseau d'eau, des lactoducs, du matériel,...

► Recommandations pour l'installation du système de traitement

□ Positionnement du dispositif de traitement

La contamination des fromages par des microorganismes contenus dans l'eau peut avoir lieu à toutes les étapes de la production, depuis la traite (contact lait/machine à traire) jusqu'à la fin de l'affinage. Par conséquent, il est indispensable que le dispositif traite à la fois :

- l'eau de nettoyage de la machine à traire
- l'eau utilisée partout en fromagerie (nettoyage, dé lactosage,...)
- et dans la mesure du possible l'eau d'abreuvement des animaux (afin de limiter la propagation des microorganismes indésirables dans l'environnement de l'élevage).

De plus, il est important de limiter au maximum la distance séparant le système de traitement des différents points d'utilisation d'eau. En effet, le traitement UV n'a pas d'effet rémanent (qui persiste dans les canalisations). En aval de la lampe, l'eau peut donc se re-contaminer au contact des éventuels biofilms¹ présents à la surfaces des canalisations (schéma 2).

Limitier la longueur de ces canalisations en aval du traitement permet donc de limiter les risques de recontamination.

¹ Ecosystème complexe composé de matières organiques, minérales et de microorganismes, fixés sur les surfaces (matériel, canalisations,...)

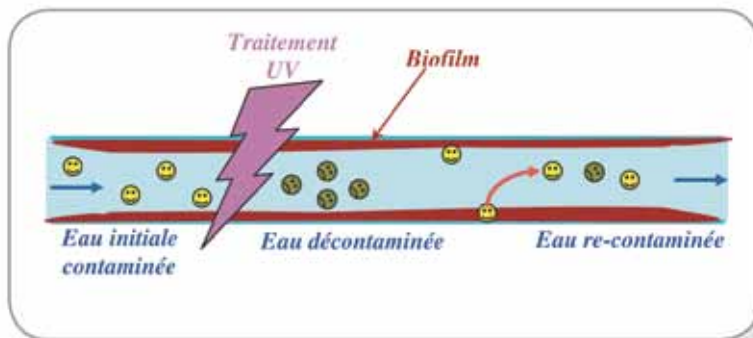


Schéma 2 - Phénomène de re-contamination de l'eau en aval du dispositif de traitement

On veillera donc à positionner le dispositif de traitement au plus près des points d'utilisation (ex : sas d'entrée de la fromagerie, laiterie,...). En cas d'éloignement important du bâtiment d'élevage de la fromagerie, il est conseillé d'installer deux dispositifs de traitement distincts.

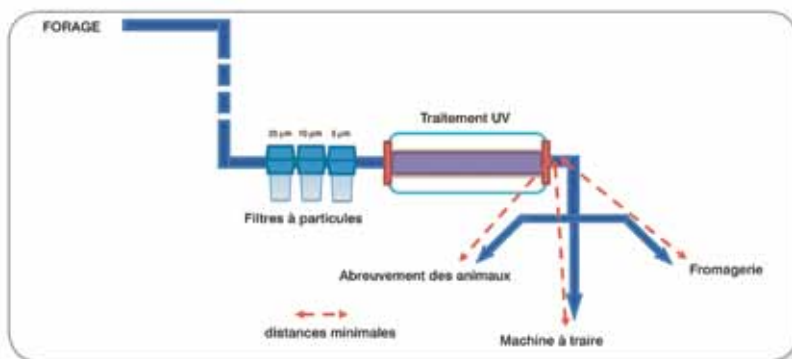


Schéma 3 - Exemple de dispositif de traitement de l'eau bien conçu pour une fromagerie fermière alimentée par un forage

□ Désinfection des canalisations

Au moment de l'installation d'un système de traitement par filtres à particules+lampe UV, le nettoyage et la désinfection des canalisations situées en aval du dispositif est indispensable. Le but de cette opération est d'éliminer les biofilms et d'éviter ainsi les phénomènes de re-contamination post-traitement (voir schéma 2).

La procédure de nettoyage-désinfection est à raisonner en fonction des caractéristiques du réseau (état d'encrassement, nature et longueur des canalisations,...)

Exemple de procédure de nettoyage-désinfection des canalisations :

- 1) Circulation d'eau très chaude dans les canalisations
- 2) Circulation d'acide péracétique à chaud.
- 3) Rinçage abondant à l'eau froide

En cas d'entartement important (régions calcaires), et si la nature des canalisations le permet (inox), un passage d'acide fort (ex : acide utilisé pour le nettoyage de la machine à traire) dans les canalisations s'avérera nécessaire avant l'opération de désinfection à l'acide péracétique.

► Entretien du dispositif

☐ Surveillance et remplacement des filtres à particules


Un filtre encrassé perd toute son efficacité ! L'état des filtres doit donc être surveillé régulièrement (une fois par mois), surtout si la qualité de l'eau est soumise à des variations importantes, et la fréquence de remplacement doit être adaptée en conséquence. En général, chaque filtre doit être remplacé tous les 2 à 3 mois.

 **Attention : les filtres papier type « chaussette » sont à usage unique : ils ne doivent pas être nettoyés puis remis en place**

☐ Remplacement de la lampe UV

Chaque lampe UV est conçue pour une durée d'utilisation pré-définie (8000 à 10 000 heures en général, soit 1 an environ). Au-delà, son efficacité diminue.

Tous les systèmes de traitement UV disposent d'un compteur d'heures.

 **Attention : il est déconseillé d'arrêter la lampe pendant sa période de fonctionnement (excepté bien entendu pour les opérations d'entretien et de maintenance). En effet, chaque interruption, même courte, de son fonctionnement diminue sa durée de vie.**

☐ Surveillance et entretien de la gaine de quartz et de la chambre de traitement

La présence de souillures à la surface de la gaine de quartz diminue considérablement l'efficacité du traitement. Si l'encrassement de la gaine par des matières organiques est en général assez faible dès lors que le prétraitement par les filtres à particules est efficace, l'entartement peut être assez important, surtout dans les régions où l'eau est calcaire. Il est donc indispensable de procéder à une surveillance régulière de l'état de la gaine (une fois par mois la première année) et à un nettoyage dès lors que la présence d'une pellicule opaque est observée.

Le choix de la procédure de nettoyage dépendra du type de salissure observée :

- acide si présence de tartre
- alcalin en cas de souillure organique

Dans tous les cas, la gaine doit être nettoyée à chaque remplacement de la lampe, soit au moins une fois par an. A chaque nettoyage de la gaine de quartz, on peut également procéder au nettoyage de l'intérieur de la chambre de traitement.

☐ Entretien des canalisations

Malgré la présence d'un système de traitement de l'eau, des biofilms peuvent avec le temps s'accumuler à la surface des canalisations situées en aval du dispositif. Il est donc nécessaire de procéder régulièrement (au minimum une fois par an à chaque remplacement de la lampe) à un nettoyage et à une désinfection de ces canalisations selon la procédure décrite dans le paragraphe désinfection des canalisations.

VALORISER LE LAIT ÉCRÉMÉ DE VACHE EN TRANSFORMATION FROMAGÈRE

Nombreux sont les producteurs fermiers qui souhaitent élargir leur gamme en proposant de la crème et du beurre.

Le principal frein à ce développement est la difficulté de valorisation du lait écrémé qui en découle. Pour rappel, la fabrication d'1 L de crème nécessite environ 10 L de lait entier et génère 9 L de lait écrémé ; et celle du beurre demande environ 20 L de lait entier.

C'est dans ce contexte que la Maison Régionale de l'Elevage et ACTALIA centre de Carmejan ont mené une expérimentation afin de tester comment valoriser le lait écrémé de vache en transformation fromagère.

Lors de cette étude plusieurs paramètres de fabrication de crème ont été testés afin d'établir une fiche technique type, garantissant un résultat optimum : Teneur en matière grasse ; Type de ferments lactiques mésophiles ; Température d'incubation ; pH final.

Fabrication de crème épaisse

Fabrication crème épaisse			
Etapes	Description de la mesure		Valeur
Ecrémage	Taux de matière grasse souhaitée		30 - 40 %
	Température écrémage		30 - 35°C
Maturation	Ferments lactiques	2/3 de mésophiles homofermentaires : <i>Lactococcus lactis</i> et <i>Lactococcus cremoris</i> 1/3 hétérofermentaires : <i>Lactococcus diacetylactis</i> et <i>Leuconostocs cremoris</i>	
	Type et dose	Lyophilisé : recommandations fournisseur	
	Température		14-18°C
	pH final		4,6
Refroidissement / Stockage	T° C :		4°C
			Le plus rapidement possible

Plus une crème est riche en matière grasse, plus elle est épaisse. Aucune différence significative sur le goût n'a été constatée. Minimum réglementaire : 30% Recommandation beurre : 35 à 45%

2/3 et 1/3 → Impact positif sur le développement aromatique.

Permet de respecter la cinétique d'acidification de la crème.

Une sur acidification (pH < 4,6) entraîne un excès d'acidité en bouche.

Fabrication fromagère

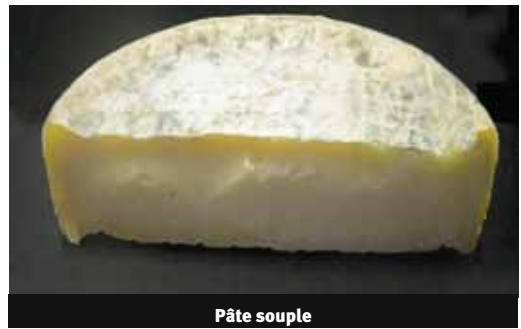
Nous avons testé 3 niveaux d'écémage sur deux technologies : tomme ferme et souple.

	% de lait écrémé	% de lait entier
Témoin	0	100
Niveau 1	17	83
Niveau 2	33	67
Niveau 3	50	50

Aucune fabrication avec du lait totalement écrémé n'a été réalisée, en effet, de précédentes études ont démontré que la qualité des fromages est trop impactée.



Pâte ferme



Pâte souple

Aucun **impact technologique** n'a été observé :

	Pâte ferme	Pâte souple
Acidification	=	
Temps de coagulation	=	

Une diminution linéaire **des rendements** a été logiquement constatée : plus le lait est pauvre en matière grasse, plus le rendement est faible aussi bien au démoulage qu'en fin d'affinage

	Pâte ferme	Pâte souple
Rendement au démoulage	Lait entier : 12,9 % Lait ½ écrémé : 11 %	Lait entier : 13,1 % Lait ½ écrémé : 10,5 %
Rendement fin affinage	Lait entier : 9,9 % Lait ½ écrémé : 8,2 %	Lait entier : 10,9 % Lait ½ écrémé : 8,5 %

L'impact sur la **qualité des fromages** est variable, les fromages à pâte ferme ont maintenu leurs qualités organoleptiques. Les tommes souples ont, elles, perdu de leurs qualités avec un lait partiellement écrémé. De plus, les impacts observés sont proportionnels au niveau d'écémage ; les écarts les plus marqués ont été observés sur le lait écrémé à 50%.

	Pâte ferme	Pâte souple
Texture Appréciation générale	= Un fromage pauvre en matière grasse : - ↘ de son humidité - ↗ de sa fermeté - ↗ de l'aspect granuleux - = crémeux - = collant	↘ Un fromage pauvre en matière grasse : - ↘ de son humidité - ↗ de sa fermeté - ↗ de l'aspect granuleux - ↘ crémeux - ↘ collant
Arômes Appréciation générale	=	↘ Un fromage pauvre en matière grasse : - ↗ piquant - ↘ fruité
Appréciation générale	=	↘

Quelques recommandations si vous souhaitez vous lancer dans la fabrication de crème et beurre :

- Ne transformez que des **pâtes pressées non cuites fermes** avec du lait partiellement écrémé, c'est avec cette technologie que les baisses de qualité sont les plus légères. Les écarts sont comparables entre les différents taux d'écémage : 17 %, 33 % et 50%.
- Nous vous recommandons de **faire le test dans votre atelier, avec votre lait et votre recette** pour vérifier cette perte mineure de qualité.
- Définir le **prix de revient** de la crème et du beurre : En prenant en compte que la transformation fromagère au lait partiellement écrémé s'accompagne d'une baisse de rendement. La réalisation de crème et beurre augmente le temps de travail en fromagerie, et du matériel supplémentaire sera nécessaire (écrémeuse, baratte, moules, pots...).
- Réfléchir à son **troupeau**, en favorisant des races produisant un lait gras. Le lait de la race Jersiaise a un TB moyen de 55 g/L et un TP de 38 g/L, alors que celui de la race Montbéliarde a un TB de 39 g/L et un TP de 33g/L (contrôle laitier 2015).

N'hésitez pas à contacter un technicien fromager du centre de Carmejane pour vous accompagner dans la mise en place de ces nouveaux produits. Des formations sur la fabrication de beurre et de crème sont également proposées en région.

LES LYCÉES À LA DÉCOUVERTE DE LA PRODUCTION OVINE



La FROSE, la MRE et les partenaires de la filière ovine, dans le cadre du programme Inn'Ovin, ont encore à cœur de faire découvrir leur métier aux lycéens et apprentis de la région. Cette année encore la Journée de Découverte Ovine a réuni plus de 180 élèves de la région.

Une ferme modèle pour donner envie aux jeunes

La journée s'est déroulée à la ferme expérimentale du lycée agricole de Carmejane. Cette ferme de 700 brebis de race Préalpes du Sud, partenaire de la sélection génétique régionale, productrice d'Agneau de Sisteron IGP Label Rouge est un lieu idéal pour faire découvrir la production aux futurs éleveurs 7 ateliers étaient proposés aux jeunes pour faire découvrir les différentes facettes de la production et même un peu plus :

- Produire des agneaux et planifier sa reproduction,
- Des outils adaptés pour un travail facilité,
- Choisir une bonne génétique pour son troupeau,
- Ausculter sa brebis,
- Tout savoir sur les chiens de protection,
- La Transhumance et le pastoralisme en région Provence Alpes Côte d'Azur,
- Tondre et trier sa laine pour un produit de qualité.



Toute une filière partenaire

Cette journée est organisée par le syndicat ovin régional FROSE, la Maison Régionale de l'Élevage avec le concours du programme Inn'Ovin, Interbev PACA Corse et de la Région Sud – Provence Alpes Côte d'Azur. Elle a été permise par l'accueil et le concours technique de la ferme expérimentale de l'EPL de Carmejane, et la participation de toute la filière : Chambre d'Agriculture de la région, Institut de l'Élevage, Coopérative Agneau Soleil et Association « Ciel d'Azur », l'Agneau de Sisteron IGP Label Rouge, Organisme de sélection OS ROSE, Groupement de Défense Sanitaire GDS et FRGDS, Centre d'Etudes et de Réalisation Alpes Méditerranée.

Un repas sur mesure

A midi, les élèves ont pu se régaler à la cantine de l'EPL de Carmejane. Pour faire aimer l'agneau aux participants, l'équipe de la cantine a confectionné un burger extra à partir d'un steak d'agneau de l'entreprise Dufour à Mane, de fromages de la fromagerie de l'Ubaye le tout entre 2 galettes de pomme de terre.

La cantine de Carmejane joue au quotidien la carte des produits locaux. Elle est la première cantine labélisée « Ecocert en Cuisine » Niveau 1 de la région. 46% de produits locaux et 15 % de produits bio et locaux composent les 400 repas quotidiens.

Plus de 180 élèves présents

La journée a été un succès et a permis d'accueillir plus de 180 élèves, principalement de 9 lycées agricoles de la région qui sont les futurs restaurateurs et bouchers du lycée des Métiers de Manosque et du CFA de GAP. Les participants ont apprécié de rencontrer des professionnels de la filière que ce soit des éleveurs ou des techniciens et de pouvoir participer concrètement aux ateliers. Parions que dans ces participants il y ait quelques futurs éleveurs de brebis, quelques techniciens ou vétérinaires investis dans la filière et des restaurateurs qui auront à cœur de mettre sur leur table le bon agneau de notre région....dans tous les cas, ils repartent avec une bonne image d'une filière professionnelle, d'un métier passionnant et seront des consommateurs avertis : l'agneau c'est bon !

Remi LECONTE
Maison Régionale de l'Élevage



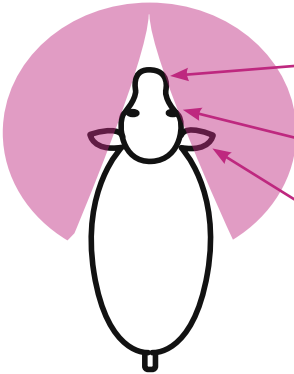
CONTENTION DES OVINS

Connaitre le fonctionnement des animaux pour mieux les manipuler



LA BREBIS EST UNE PROIE !!

- Pour avoir plus de chances de survivre aux prédateurs, la brebis :
- Vit en troupeau et suit « **aveuglement** » ses congénères : on dit qu'elle est GREGAIRE.
 - Fuit les chiens et tout ce qui lui est étranger et représente un danger.



Les ovins sont donc physiquement adaptés à la surveillance et à la fuite :

- L'odorat : les odeurs étrangères (chien, parfums, odeurs des produits de baignade...) sont vite perçues et interprétées comme des dangers.
- Vue : angle de vue d'avant en arrière à plus de **150°** grâce au positionnement oculaire extérieur latéral (fuite des dangers, attrait de ses congénères...)
- L'ouïe : Oreilles larges et **très mobiles** (appels des agneaux, bruits de nourriture, aboiements,..) font de la brebis un animal constamment à l'écoute.
- Les 4 pattes (fuite, appuis, recul)

L'enjeu de la contention consiste donc à adapter notre attitude et notre matériel à ces caractéristiques :

- Utiliser le grégarisme pour attirer le groupe : appel, utilisation de meneurs (cadets), attirer avec du grain.
- Utiliser le chien pour pousser à l'opposé en direction du berger : **le dressage du chien est un point crucial à ne jamais négliger.**
- Transformer le groupe d'animaux en une **succession d'individus en les canalisant avec un couloir fait de claies «AVEUGLES» et avec des systèmes empêchant le recul des animaux.**
- Prendre le temps d'organiser le chantier : «un chantier bien organisé est un chantier déjà à moitié terminé»
- **Et toujours :**

Calme, patience et observation, calme, patience et observation, Calme, patience et observation, calme, patience et observation,



LE CONDITIONNEMENT : UNE CARTE À JOUER !!

La brebis est un animal facile à conditionner. Plus elles seront manipulées et plus elles seront facilement manipulables.

Les faire passer régulièrement au couloir, pour rien, faire travailler le chien en douceur juste pour maintenir l'entraînement, rentrer de temps en temps dans les lots et y rester calmement pour habituer les brebis à votre présence non agressive.

CARACTÉRISTIQUES DE BASE D'UN COULOIR DE CONTENTION

- Largeur : 45 cm (33 cm pour des agneaux de boucherie)
- Longueur : minimum 5 m
- Maximum : selon l'envie de promener.....
- Hauteur : 90 cm (avec nos brebis)
- Claies aveugles : effet œillères comme pour les chevaux
- Fermetures aux extrémités : porte de tri à claire voie en sortie et fermeture à l'entrée (guillotine) avec contrepoids pour corde de commande.

Même s'il est conseillé de s'équiper en matériel mobile par la modularité que cela apporte, toujours prévoir sur l'exploitation un espace spécifique dédié à la contention, à l'abri des intempéries et avec l'électricité à disposition.

Pour progresser dans l'organisation de la contention ovine votre objectif doit toujours être d'arriver à réaliser vos chantiers en étant seul avec son chien de travail.



Cage de contention



Porte cornadis



Cage de pesée



Porte tri arrêt

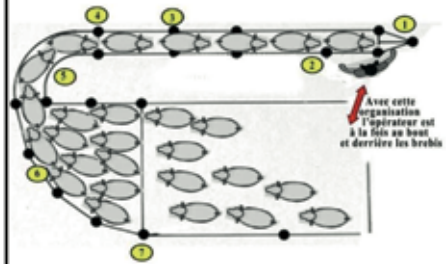


Porte guillotine



Cage de retournement

MODELE D'ORGANISATION DE COULOIR POUR TRAVAIL A POSTE FIXE



- 1- Porte combinée de tri/arrêt
- 2- Claie tôlée avec portillon latéral
- 3- U de liaison avec anti-recul
- 4- Porte guillotine avec contre poids
- 5- Claies courbes à 90 degrés,
- 6- Entonnoir d'entrée,
- 7- Porte Hosking double axe tôlée

	Couloir	Claie à porte latérale Porte de tri	Porte Cornadis	Cage de contention	Cage de retournement	Couloir de contention mécanique « restrainer »
Tri						
Parage						
Pédiluve						
Balnéation						
Drogage						
Injection - Vaccination						
Prise de sang						
Identification Pose de boucles						
Pose et retrait d'éponges						
Marquage						

LA SOLUTION ULTIME : LE RESTRAINER (TAPIS DE CONTENTION)

Désormais disponible pour les éleveurs français, ce dispositif composé de deux tapis roulants motorisés disposés en U permet d'immobiliser les ovins. N'ayant plus d'appui au sol, les animaux sont disponibles et immobiles pour toutes interventions : identification, drogages, injections, balnéation, marquage peinture, retournement très facile pour parrage...



LES NOUVELLES TECHNOLOGIES POUR FACILITER LES INTERVENTIONS



Grâce aux logiciels de gestion de troupeau, l'éleveur peut enregistrer ses interventions et des informations sur ses animaux afin de l'aider à piloter son élevage au bureau et en bergerie.

Le pistolet injecteur électronique permet à l'éleveur de droguer et vacciner ses animaux de manière assistée et avec des doses précises. Il peut être connecté avec une bascule de pesée pour adapter la dose au poids de l'animal.





MONDIAL DE TONTE DE MOUTONS AU DORAT

Un évènement très attendu en France

Pour la première fois en France s'est déroulé le Mondial de tonte de moutons du 4 au 7 juillet au Dorat en Haute-Vienne. Plus de 2 ans après avoir remporté la candidature pour l'organisation du mondial 2019, l'Association pour le Mondial de



Photo : OS Rose

Tonte de Moutons (AMTM) et son équipe de 500 bénévoles ont œuvré pour accueillir les 62 000 visiteurs venus encourager 334 athlètes de 34 pays. Quatre jours de show sans interruption dans le chapiteau de 2500 places où les épreuves se sont déroulées de

7h jusqu'à 19h certains jours. Les commentateurs français et anglais se sont succédés pour expliquer les règles des concours de tonte aux forces et à la machine ainsi que le tri de laine.

Des animaux prêtés par les élevages alentours

Une quinzaine d'élevages situés à moins de 50 km du Dorat ont fourni les 5000 brebis tondues lors du Mondial. Pour faciliter la tonte, les brebis devaient être homogènes, bien en laine et avec des courbes bien formées. Pour faire face aux éventuelles réclamations de tondeurs, une zoaine d'animaux était prévue en plus. Environ 10 tonnes de laine ont été récoltées dont une partie a été vendue à un artisan local pour la confection de matelas et de futon et l'autre partie fut destinée à l'export.

Le quatuor indispensable : attrapeur, tondeur, trieur et juge

Sur le podium dans le grand chapiteau, chaque tondeur est accompagné par un attrapeur qui lui présente les brebis, un ramasseur et trieur de laine qui enlève les chutes de toisons et un juge qui change de tondeur toutes les 30 secondes, pour éviter les biais de jugement.

La compétition de tonte, une véritable performance sportive

Il ne suffit pas d'être le plus rapide pour remporter l'épreuve de tonte car la qualité de la tonte et les finitions sont également prises en compte dans la note finale. En effet, les juges sur le podium évaluent la quantité de laine coupée deux fois alors que les juges à l'arrière du podium comptabilisent les coupures et griffures du peigne ainsi que les oublis de laine. Tous ces critères coûtent des points de pénalité au tondeur qui ne connaîtra pas son score à l'issue de son passage. Il découvrira son classement sur le mur des résultats dans le pavillon réservé aux compétiteurs.



Photo : Patrick Fabre MdT

Photo : Patrick Fabre MdT



Le tri de laine, une épreuve à part entière

Cet évènement a été l'occasion de mettre en avant le tri de laine au moment de la tonte. Sur l'estrade, lors de la tonte, le compétiteur doit séparer les différentes parties de la toison de la brebis : ventre, chaussettes, casquette, laine courte, défaut de couleur... La toison « pleine laine » (laine de 12 mois) est ensuite étalée et triée sur une table de tri puis roulée et déposée dans une caisse. La laine d'agneau est, quant à elle, directement triée au sol.

Résultats des français au championnat du monde

En tri de laine par équipe, la bas-alpine Lucie Grancher et Adèle Lemerrier ont décroché la 3ème place tandis qu'à l'épreuve de tonte machine par équipe Loïc Leygonie et Thimoléon Resneau sont arrivés en 5ème position. Les compétitions ont largement été dominées par la Nouvelle Zélande, l'Ecosse et les Pays de Galles. C'est d'ailleurs en Ecosse que se déroulera la prochaine édition du Mondial de tonte de moutons en 2022.

Le CPMA présent dans le village des exposants



Pendant les quatre jours du Mondial, le Collectif pour la Promotion du Mérinos d'Arles (CPMA) associé à la Maison de la Transhumance, à la MRE et à la Chambre d'Agriculture des Bouches-du-Rhône, ont tenu un stand dans le village des exposants. Le CPMA, créé il y a un an à la suite de l'UPRA Mérinos d'Arles, a pour objectif de maintenir et développer

la race Mérinos d'Arles et ses produits. Son projet phare d'amélioration de la qualité et de valorisation de la laine de Mérinos d'Arles par le développement de vêtements d'activité de pleine nature a été agréé GIEE en décembre 2018.

Ce stand fut une belle opportunité pour communiquer autour de la Mérinos d'Arles, de ses qualités lainières et du système d'élevage associé dont l'emblème est la transhumance. Les chaussettes La Roulo à la vente ainsi que les prototypes de vestes en laine de Mérinos d'Arles exposés ont retenu l'attention des visiteurs. Le projet de GR®69 La Roulo, dont l'ouverture est prévue au printemps 2020, a également suscité de nombreuses questions.



Photo : Patrick Fabre MdT

Enfin, pour représenter la race et le travail de l'OS ROSE, trois béliers Mérinos d'Arles, appartenant au GAEC le Mérinos, étaient exposés dans le chapiteau des ovins et présentés sur le ring.



Photo : OS Rose

Claire JOUANNAUX
(Maison Régionale de l'élevage / OS ROSE)



PORTES OUVERTES SUR L'EXPLOITATION DE VINCENT MAUREL, ÉLEVEUR DE COCHON DU MONT VENTOUX

Vendredi 20 Septembre 2019 s'est tenue une journée Portes Ouvertes sur l'exploitation de porcs en plein air de Vincent Maurel, à Saint Christol d'Albion.

La journée a été un franc succès avec près de 100 personnes ayant fait le déplacement, qu'ils soient voisins, touristes, marcheurs, éleveurs, officiels ou consommateurs, tout le monde a apprécié cette journée.



Les personnes présentes ont pu, tout au long de la journée, visiter l'exploitation avec Vincent Maurel, entrer dans les parcs des porcs en plein air, les toucher et apprendre comment ces cochons du Mont Ventoux étaient produits.

A la fin de la visite, une dégustation de grillades et de charcuterie était offerte et préparée par l'abattoir de Saint Saturnin, les Etablissements Filière et l'Etable Montilienne. Les visiteurs pouvaient s'attarder autour d'un verre et s'attabler quelques instants.





Des affiches et des dépliants ont complété l'apport d'information. Les éleveurs, les représentants des Etablissements Filières et de l'Etable Montilienne, ainsi que l'animatrice du Syndicat sont restés à disposition des visiteurs pour répondre à toutes leurs questions dans une ambiance conviviale.

Toutes les personnes présentes ont été enchantées de découvrir, ou redécouvrir l'élevage de Cochon du Mont Ventoux, et s'accordent à dire que la qualité de ces produits est exceptionnelle. Le mode d'élevage en plein air a séduit les grands et les petits.



Le Syndicat de Défense et de Promotion du Porc Plein Air du Ventoux et la MRE ont pu organiser cette journée grâce au soutien financier du Conseil Régional de PACA et au Conseil Départemental du Vaucluse et à la participation des Etablissements Filière, de l'Etable Montilienne et du Syndicat Mixte de l'Aménagement et de l'Équipement du Mont Ventoux.

Nathalie ESPIE
(Chargée de mission Filière porcine, MRE)

LA RÉUSSITE EST ENVOUS

ÉLEVEURS

+X

CRÉATEURS REPRENEURS,
découvrez tous les avantages que nous
vous réservons, sur **www.bpaura.fr**

**BANQUE
POPULAIRE** 
AUVERGNE RHÔNE ALPES

Banque Populaire Auvergne Rhône Alpes – Société Anonyme Coopérative de Banque Populaire à capital variable, régie par les articles L512-2 et suivants du Code Monétaire et Financier et l'ensemble des textes relatifs aux Banques Populaires et aux établissements de crédit – Siren 605 520 071 RCS Lyon Intermédiaire d'assurance N° ORIAS : 07 006 015 – Siège social : 4, boulevard Eugène Deruelle – 69003 LYON – N° TVA intracommunautaire : FR 00605520071 – Crédit photos : Sutterstock – Mai 2019 – Document publicitaire non contractuel